



Veganer Hamburger mit Ranchdressing

und knackigem Rotkohlsalat



ca. 20min



2 Personen

So ein herzhafter, veganer Burger kann schon was. Vor allem, wenn die Burgerpattys mit Senf aromatisch gewürzt und nebst fruchtig-frischer Tomatenscheibe mit einem selbst gemachten Ranchdressing im lecker-knusprigen Brötchen serviert werden. Nicht weniger spektakulär: der zitronig-frische und herrlich knackige Rotkohlsalat mit Sellerie, der zum Burger gereicht wird.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 1 Rotkohl
- 1 Stangensellerie⁹
- 2 vegane Burgerpattys⁶
- 1 Tomate
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 2 vegane Burgerbrötchen¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise^{10,12}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Toaster
- Knoblauchpresse
- Zitronenpresse
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 659kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 48.9g, Eiweiß 20.1g



1. Dressing zubereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1-2EL Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, ca. **1/3 des Senfs**, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** vierteln und in möglichst dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Alles gut mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** zum Ziehen beiseitestellen.



4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze auf jeder Seite ca. 8Min. braten. Inzwischen die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



5. Ranchdressing vorbereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Kräuter** und den **Knoblauch** mit der **Mayonnaise** und dem **übrigen Zitronensaft** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pattys verfeinern

Die **Pattys** rundum mit dem **restlichen Senf** einpinseln oder einreiben.



6. Burger belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und in einem Toaster auf der niedrigsten Stufe erwärmen. Dann nach Belieben mit den **Tomaten**, den **Pattys** und etwas **Ranchdressing** belegen und die **Burger** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.